Turismo Ecologico

Vita & Natura

AGRITURISMO • PARCHI • MERCATINI BIO

SPECIALE A.MANZONI & C. PUBBLICITA'

L'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica ha lanciato con successo anche il turismo ecologico

La vacanza più bella? Tra le "margherite"

Una garanzia per chi vuole rilassarsi in campagna senza sorprese

L'AGRITURISMO ora è anche biologico. Il turismo rurale, insomma, si è specializzato seguendo la richiesta. La tendenza al recupero del territorio rurale unitamente alla sua valorizzazione ambientale ed economica (agricoltura biologica e turismo) è ormai in forte sviluppo. A questo risultato ha contribuito anche l'evoluzione della domanda turistica, che chiede sempre di più qualità "ecologica" nelle destinazioni e ha determinato una crescita di interesse per le zone rurali. Nel rapporto esistente tra ambiente e turismo nelle aree rurali, l'ambiente oggi viene considerato come essenziale.

Dove si sviluppa l'agriturismo? In un ambiente che sia un vasto insieme di fattori idonei a distinguere una località turistica: suolo, boschi, paesaggi, aria, fauna e flora, torrenti e fiumi. Concorrono a costituire l'habitat idoneo alle attività turistiche fattori antropologici, economici, sociali, culturali, storici, architettonici e infrastrutturali.

Nelle aree rurali la salvaguardia dell'ambiente, e il suo equilibrio, è una condizione necessaria per una crescita sostenibile del turismo nel medio e lungo periodo e per consolidare e accrescere nel tempo le capacità competitive delle aziende che operano in questo settore.

Lo sviluppo del turismo nelle aree rurali appare, allora, una fruizione del territorio rurale che si basa strettamente sulle risorse ambientali e socio-culturali, senza che venga pregiudicata la loro capacità di rigenerarsi e senza che vi siano danni permanenti che portino pregiudizio alla qualità della vita futura.

Partendo da queste considerazioni, l'Aiab, l'aassociazione per l'agricoltura biologica, ha avviato il Programma nazionale "Turismo Sostenibile", nell'ambito del quale è stato predisposto uno specifico disciplinare relativo agli "Agriturismi Bioecologici" che interpreta una "strategia integrata" del fare attività turistica in ambito rurale. Il programma naturalmente non si rivolge solo alle aziende associate all'Aiab, bensì a tutte quelle che operano in questo settore, a prescindere dalla associazione cui fanno riferimento o dall'organismo che effettua i controlli.

Ogni azienda agrituristica che ha aderito al circuito Aiab, è stata preventivamente controllata dagli ispettori, che hanno verificato il grado di soddisfacimento dei requisiti individuati. Successivamente, gli elementi emersi nel corso della visita di controllo sono stati oggetto di una attenta valutazione in base alla quale è stato attribuito il numero di "margherite", che va da uno a cinque.

Le "margherite" accanto al nominativo di ogni azienda riportato dalle guide rappresentano il livello di qualità ambientale e dei servizi offerti dall'agriturismo, e costituiscono per il turista un metodo semplice e trasparente di conoscenza dell'azienda agrituristica dal punto di vista degli elementi caratteristici di gestione ambientale delle attività e dei servizi offerti. L'Aiab ha ritenuto importante introdurre questo sistema di classificazione, per grantire il turista che ha scelto la natura e l'ambiente come destinazione per le proprie vacanze.

Una vacanza in campagna perr un bambino può essere un'esperienza da ricordare per tutta la vita

I siti da consultare per trovare il meglio

Alberghi confortevoli tra natura e tradizioni

INTERNET fornisce informazioni per l'agriturismo biologico.

Agri-turismo.com (http://agri-turismo.com/index.html). Nel sito sono catalogate le offerte (con disponibilità aggiornata in tempo reale) di un gran numero di aziende agrituristiche italiane.

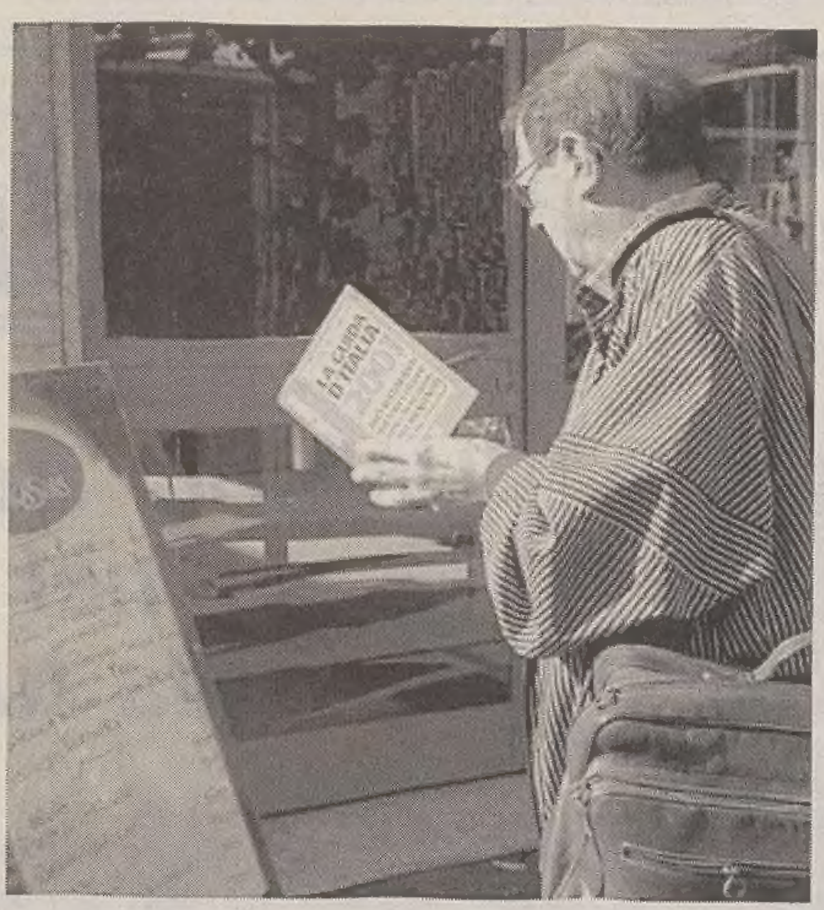
www.agriturist.it (http://www.agriturist.it). L'Associazione Nazionale per l'Agriturismo, l'Ambiente e il Territorio offre notizie sugli agriturismi e informazioni su trasporti e clima.

www.primitaly.it/agriturismi (http://www.primitaly.it/agriturismi/index.html). Oltre 1.800 agriturismi italiani recensiti, divisi per regioni e selezionabili tramite una mappa.

www.agriturismo.com (http://www.agriturismo.com/regioni/index.htm). Il sito suddivide le aziende catalogate per regioni.

www.agrisport.com (http://www.agrisport.com). Sito francese adatto agli amanti dello sport all'aria aperta.

www.agritour.net (http://www.agritour.net/ital.htm). Una lavagna elettronica permette gratuitamente di leggere o scrivere messaggi per cercare un agriturismo.



L'Espresso "verde"

Guida a viaggi e soggiorni in agriturismo

VACANZE & Natura con «L'Espresso verde». Il Gruppo editoriale nella sua politica di espansione della Divisione Guide pubblica anche la guida agli agriturismi di Terranostra, associazione della Coldiretti che riunisce le aziende aderenti. «Vacanze & natura» è redatta con il criterio della semplicità, in moda da favorire chi cerca un agriturismo di qualità al riparo da spiacevoli sorprese. Le schede sono esposte per regioni e suddivise per provincia. All'inizio di ogni capitolo c'è un indice specifico integrato dagli indirizzi delle sedi di Terranostra a cui ci si può rivolgere per informazioni ed eventuali reclami. La necessità di diversificare le varie proposte aziendali ha suggerito di dividere l'offerta in due grandi settori: quello dell'ospitalità con «Vacanze & natura» e quello della ristorazione o dei prodotti acquistabili con «Cibi & Natura». Due volumi indispensabili per chi ama un soggiorno piacevole tra il verde e gustare i sapori antichi della campagna.

Le schede danno conto delle offerte plurime delle aziende: ospitalità, servizi, trasporti, iniziative culturali, ristorazione, vendita dei prodotti, sport in azienda e nelle vicinanze, attrezzature per disabili, ecc. Prima di tutto, ovviamente, i dati su indirizzi, prezzi, telefono, come prenotare. Il tuttd espresso attraverso simboli grafici molto chiari. Dopo la consultazione della guida è bene visitare l'azienda, scrivere o telefonare per prendere accordi di personalmente con i prorpietari.

Per la pubblicità sul sito: A. MANZONI & C. S.p.A. • Via XXX Ottobre 4 - TRIESTE 040/6728311 - GORIZIA 0481/537291 - MONFALCONE 0481/798829

Inserto a cura Manzoni & C. SpA Pubblicità

Il cinghiale, natura "viva"

IL TURISMO RESPONSABILE

Un modo diverso di fare le vacanze con le associazioni non profit

A piedi, in bicicletta, in auto o in aereo: viaggiare è bello

I prosciutti emiliani

L'impegno dell'Arci

Agricoltura caccia e ambiente

UN ACCORDO per il buon governo del territorio, con l'appoggio di Federparchi e Legambiente, finalizzato ad armonizzare il rapporto tra caccia, ambiente e agricoltura. E' questo l'impegno ecologista assunto dall'Arci Caccia nel suo ultimo congresso tenuto in Campania.

La caccia e la gestione del territorio ai fini faunistici possono inserirsi, mantenendo le loro caratteristiche di promozione sociale e ambientale, nel ciclo produttivo di qualità dell'impresa agricola. Per questo l'Arci crede che il territorio rurale possa divenire un contenitore multifunzionale per una pluralità di attività, soggetti e prodotti, a partire dall'agricoltura, il commercio, la piccola industria, la caccia e la gestione del territorio.

L'Arci Caccia ribadisce il suo impegno a mantenere il carattere sociale e popolare di una caccia che sia sempre più ecocompatibile. «Sentiamo la necessità - dicono i suoi leader - di combattere e sconfiggere ogni forma di privatizzazione venatoria a sfondo consumistico per rafforzare la cultura di una caccia con due principali baluardi: la sua compatibilità con l'ambiente in cui si svolge e la funzione popolare e sociale tipica della caccia italiana».

Andar per genti e paesi

Come e dove viaggiare con consapevolezza

QUASI sei miliardi di viaggi all'anno (500 milioni i soli voli internazionali), 127 milioni di occupati nel mondo, fatturato pari al 6% del Pil del pianeta: questi i numeri del turismo prima dell'attacco alle Twins Tower. Le conseguenze sull'ambiente (culturali, sociali, economiche) sono gravi soprattutto nei paesi del Sud del mondo, dove il disagio sociale dovuto all'invasione del turismo di massa non viene nemmeno compensato da un'equa redistribuzione del reddito.

Esiste un modo di viaggiare la cui caratteristica è la consapevolezza: di sé e delle proprie azioni; della realtà dei paesi di destinazione (sociale, culturale, economica, ambientale); della possibilità di una scelta meditata e quindi diversa.

Questo è turismo responsabile: un viaggiare etico e consapevole che va incontro ai paesi visitati, alla gente, alla natura, con rispetto e disponibilità.

Nel 1997 a Verona 11 associazioni hanno sottoscritto un documento denominato «Turismo responsabile: Carta d'identità per viaggi sostenibili», con l'obiettivo di promuovere un modo di fare turismo che sia equo nella distribuzione di proventi, rispettoso delle comunità locali e a basso impatto ambientale.

Scopo della Carta è evidenziare i punti attraverso i quali è possibile realizzare un viaggio che abbia davvero queste caratteristiche. Attraverso tre fasi - prima, durante e dopo - vengono presi in esame tutti gli aspetti principali del viaggio, fornendo indicazioni concrete sulle modalità da applicare, sensibilizzando sia l'utente che il tour operator proponente.

Le 11 associazioni hanno poi dato vita a Milano, nel 1998, all' Associazione Italiana Turismo Responsabile (**aitr/associazioni.htm**) per la diffusione e la realizzazione dei principi della Carta. Aitr è oggi formata da 26 associazioni non profit che si occupano a diverso titolo di turismo e da diversi soci individuali.

Quattro tavoli di lavoro si occupano rispettivamente di turismo in uscita dall'Italia, turismo in Italia, scuola e turismo, informazione e turismo.

Il francobollo per la montagna

Montagna, la sfida

Un progetto per le Alpi

IL 2002 era l'«Anno internazionale delle Montagne», un'occasione importante per porre all'attenzione dei cittadini e dei politici il tema del ruolo delle Alpi nella prospettiva di uno sviluppo autenticamente sostenibile. Il valore di questo appuntamento è rilevante, visto che nel nostro paese le aree montane sono costellate di migliaia di piccoli centri abitati, culle da secoli di un patrimonio straordinario fatto di beni culturali e ambientali, di tradizioni e abilità artigiane, di saperi e sapori. Purtroppo, l'Italia dei piccoli comuni di collina e di montagna vive da anni in una condizione di forte disagio dovuta alla crescente rarefazione dei servizi territoriali.

Obiettivo di Legambiente è invertire la tendenza e porre le condizioni perché questa Italia, minore soltanto di nome, ritrovi la sua vitalità e ad essa si guardi come a una risorsa per l'economia. La valorizzazione del patrimonio ambientale e culturale della montagna ha viaggiato quest'anno anche con la «Carovana delle Alpi»: una campagna da luglio a settembre attraverso la Liguria, il Piemonte, la Valle d'Aosta, la Lombardia, il Veneto, il Trentino Alto Adige, il Friuli Venezia Giulia. Lo scopo: raccontare le Alpi come un grande, unitario sistema ambientale di valore internazionale dove si registrano le condizioni favorevoli a sperimentare politiche di sviluppo sostenibile e di riconversione ecologica dell'economia.

La «Carovana delle Alpi», inoltre, si proponeva di consolidare e valorizzare il sistema delle aree naturali protette, promuovendo in particolare il coordinamento tra i parchi e le riserve alpine. Oggi la montagna è sempre più riconosciuta come risorsa strategica, ma non sempre le logiche di valorizzazione e di riequilibrio territoriale seguono strade desiderabili e univoche. Ultimo obiettivo: rendere i cittadini, le forze economiche, le istituzioni, protagonisti di questa sfida.

Percorsi golosi

Sulla strada del prosciutto e dei vini

GIROVAGARE tra castelli e prosciutti lungo la via della felicità nei paradisi gastronomici della Food Valley padana. E' quanto suggerisce la «Strada del Prosciutto», con un corollario altrettanto avvincente: «e dei Vini dei Colli». Il paradiso da percorrere a tappe meditate si trova lungo la fascia pedemontana, tra le valli del Parma e del Baganza. Qui si trovano prodotti alimentari che fanno parte del mito: il Prosciutto di Parma e il Parmigiano Reggiano, il tartufo nero di Fragno, il salame di Felino, i Vini Colli di Parma. I sentieri ideali si svolgono lungo due direttrici che comprendono anche due parchi regionali: quello dei boschi di Carrega e quello fluviale del Taro. Il punto di partenza è Collecchio. Sul versante orientale dell'Appennino tosco-emiliano si parte invece da Montechiarugolo, elegante castello sui sentieri Matildici del Reggiano. Lungo la Strada del Prosciutto molte stazioni di sosta: dagli agriturismi e aziende agricole e vitivinicole, ai bed-breakfast, locande, ostelli, hotel, caseifici, salumifici. Non fabbriche di prodotti, ma «caverne magiche» in cui moderni stregoni, depositari dei segreti della tradizione e della tipicità, compiono ogni giorno piccole magie golose.

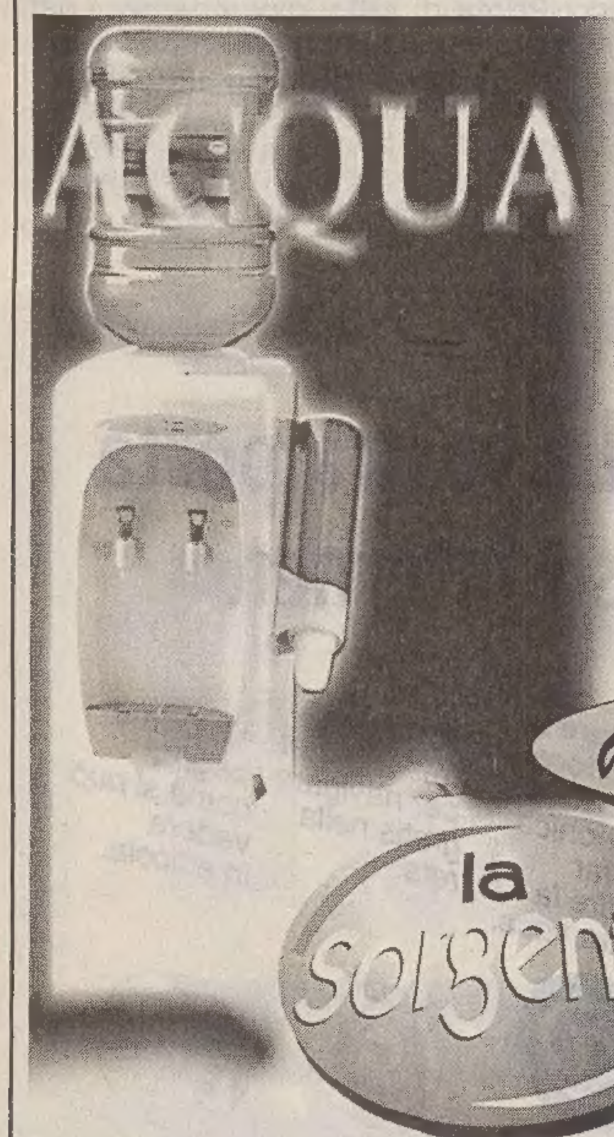
DISTRIBUTORI IN COMODATO D'USO GRATUITO

WATERCOLLER
distributore d'acqua fredda, calda e temperatura ambiente.

DISTRIBUTORE A CIALDE,
comodo per preparare caffè, caffè decaffeinati, caffè alla nocciola, thè, tisane e altre gustose bevande.

da oggi vendita diretta di prodotti solubili monodose di tè, cioccolata, cappuccino

i distributori a cialde sono ideali anche per bar e ristoranti



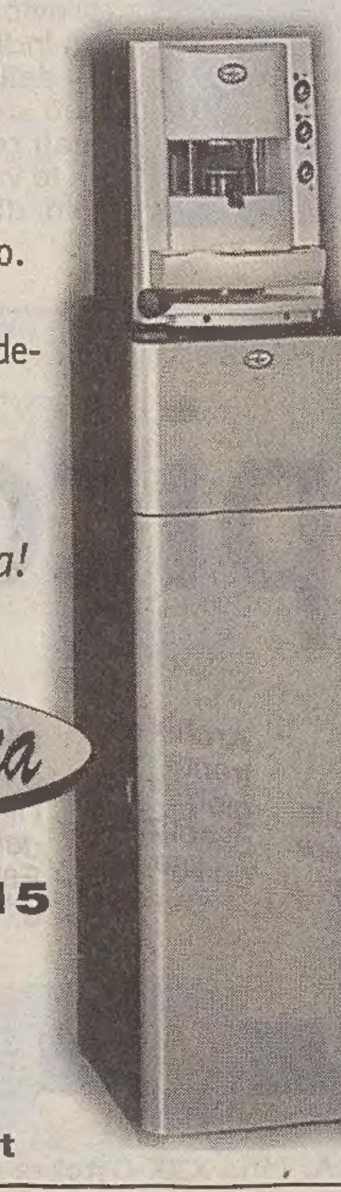
PROVA GRATUITA
chiamateci installeremo i nostri distributori per un periodo di prova assieme ad una fornitura dei nostri prodotti, gratuitamente e senza impegno.

Solamente alla fine del periodo di prova deciderete se continuare ad usufruire del nostro servizio.

In ogni caso, non vi pentirete della prova gratuita!

NESSUN CONSUMO MINIMO RICHIESTO

da oggi anche a casa tua



la sorgente
VIA DEL VELTRO 15
TRIESTE
335 5729231
fax 040 3480259
e-mail:
la sorgentets@libero.it

Solarium LINE di Body Line

Un'isola tropicale nel centro della tua città

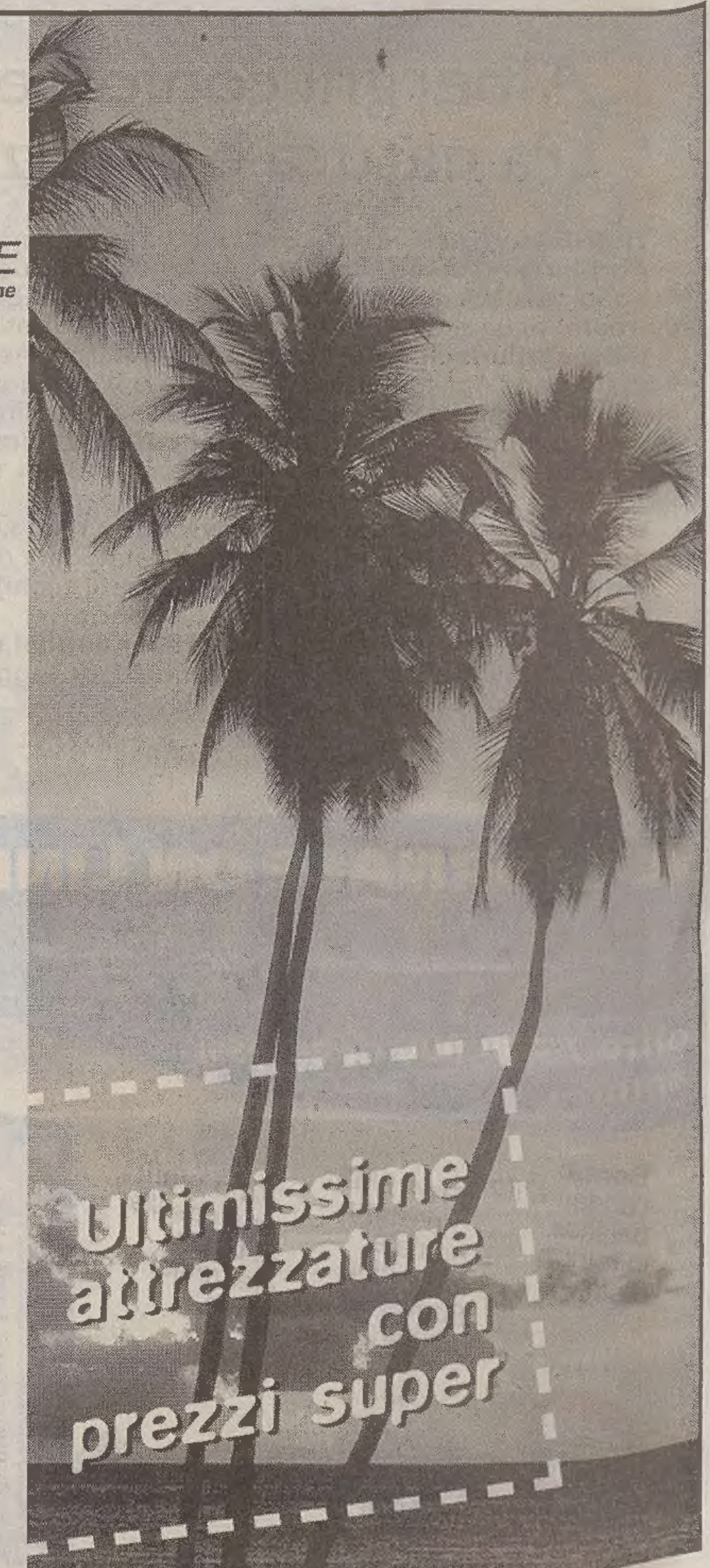
a Trieste
Facciali alta pressione
Lettini ad alta pressione
Docce a bassa pressione
Estetica - Massaggi
Pedicure - Manicure
Rifacimento unghie

Trieste
Via Bramante, 6/A
Tel. 040.309118

a Monfalcone
Docce abbronzanti
Lettini abbronzanti
Facciali abbronzanti

Monfalcone
Piazza Cavour, 2
Tel. 0481.43104

Media Com Monfalcone



Inserto a cura Manzoni & C. SpA Pubblicità

I MERCATINI BIOLOGICI

I mercatini di ogni genere sono ormai la meta domenicale di molte famiglie

In tutte le stagioni sulle piazze dei paesi e delle città italiane

Frutta e verdura, vino e formaggio all'insegna del mangiar bene e sano

I BIO-MERCATINI allestiti ogni giorno nelle piazze e per le vie dei paesi e delle città italiane sono molti, in tutte le stagioni. Sono occasione per brevi gite, escursioni nel mondo goloso della gastronomia e nelle cantine. Se vuoi conoscere luoghi e date dei mercatini, consulta l'elenco: troverai tante simpatiche occasioni per riscoprire le piazze, le tradizioni locali e per gustare prodotti genuini realizzati in modo semplice e naturale.

Agroarte: piazza San Secondo, Asti, Tel. 0141995212. Secondo sabato di ogni mese (escluso agosto).

Ben-essere biologico e naturale: piazza 66 Martiri, centro storico Grugliasco (To). Tel. 01140131. Terzo sabato di ogni mese (escluso agosto).

Mercatino del biologico: via Ferraris, Acqui terme (Al). Telefono 014457485.

Primo sabato di ogni mese.

Festa dell'agricoltura biologica e dell'artigianato artistico: palazzo Domus a Pavullo (Mo). Telefono 053629911.

Ogni seconda domenica del mese (escluso gennaio, febbraio, marzo)

Il mercato verde: piazza Europa, Corsico (Mi). Tel. 0244801. Prima domenica di ogni mese

Il Paniere: piazza Martiri, Casale Monferrato (Al). Tel. 0142403276. Terzo sabato del mese (escluso agosto)

Mercatino biologico: piazzale S.Agostino, Modena. Il primo e il terzo sabato del mese. Sito: www.comune.modena.it http://www.comune.modena.it

Mercatino biologico: piazza Allende, Cusano Milanino (Mi). Tel. 0392842693. Prima domenica di ogni mese.

Mercatino dei prodotti biologici: piazza Fontanesi, Reggio Emilia. Tel. 0522658221. Tutti i sabati e mercoledì mattina.

Mercatino del biologico: piazza Centrale, Vercelli. Tel. 0362911439. Tutti i sabati.

Mercatino del biologico: piazza del Duomo, Pavia. Tel. 0373965698. Prima domenica di ogni mese (escluso gennaio).

Mercato dei prodotti biologici: Nel centro storico di Modena. Tel. 059206551. Tutti i martedì e il primo e il terzo sabato di ogni mese.

Mercato del biologico: piazza Garibaldi, Fidenza. Tel. 0373965698. Primo sabato del mese (escluso gennaio).

Naturalmente Vigevano: piazza Ducale, Via Roma, via XX Settembre, Vigevano (Pv). Tel. 0373965698. Seconda domenica di ogni mese (escluso gennaio).

STRAbiologico: sulla Riviera del Brenta, nel centro storico di Stra, (Ve). In aprile e maggio.

DOMENICA DI FESTA

Pizza "verace" a Salerno e malloreddus in Sardegna

Mercatino bio, una domenica di festa

PIZZA a Salerno con ingredienti bio, "malloreddus" e torrone in Sardegna, parmigiano reggiano in Emilia. La BioDomenica che si svolge sulle piazze di varie città italiane nella prima domenica di ottobre è un'iniziativa dell'Aiab in collaborazione con Agribiomediterraneo (associazioni delegate dal governo a certificare il biologico), Coldiretti e Legambiente. Quest'anno la manifestazione è alla 3ª edizione. La Biodomenica ha l'obiettivo di favorire l'incontro tra il mondo agricolo e i cittadini - consumatori.

La Guida de L'Espresso per il 2003

Le «tavole del piacere»: un utile vademecum per scegliere il ristorante

MANGIARE bene. Il concetto tra il cliente "normale" è molto soggettivo. Per qualcuno vale la quantità, per altri la fantasia della presentazione. Alcuni si entusiasmano per i piatti che evocano la nostalgia dell'infanzia. Un concetto abbastanza pertinente alla scelta del ristorante è il rapporto qualità-prezzo. Ma non basta. Avanzano nuovi canoni. Il primo è chiaro: la cucina è "buona" o "cattiva". «Buona» vuol dire anche "sana". La chiave per stabilire il valore della cucina è altrettanto semplice: è "buona" quando è "piacevole". Sono i principii di valutazione della 25ª edizione della guida de L'Espresso «I ristoranti d'Italia 2003».

Enzo Vizzari, a sinistra, "accusatore" nel processo al formaggio

Un centinaio di ispettori, gente "normale" frequentatrice di ristoranti, la maggior parte giornalisti che per lavoro mangiano quasi sempre fuori casa, hanno visitato in incognito, anche più volte, circa 2700 ristoranti in ogni angolo del Belpaese. Da bravi cronisti hanno scritto il resoconto della loro "avventura". Senza presunzioni, interessi o opinioni personali, raccontando la verità. Dal complesso di questi brevi articoli esce uno spaccato della realtà gastronomica dell'Italia. «Per forza, è così — dice Enzo Vizzari, direttore della guida —. Chi consulta la guida non è un gastronomo raffinato, ma una persona normale che vuole mangiare bene, sia che viaggi per lavoro o voglia trascorrere una serata piacevole. Io e i miei collaboratori ci siamo sforzati di metterci nei panni di questa gente e i nostri non sono consigli ma semplici informazioni oneste e corrette, in maniera che ciascuno possa fare autonomamente la propria scelta».

Il quadro delle ristorazione 2003 conferma la tendenza degli ultimi anni: al top ci sono una quindicina di chef "fuoriclasse", con Vissani ancora in testa. Poi c'è una vasta schiera di trentenni-quarantenni appassionati che hanno studiato i prodotti e le tecniche di cottura. Un gruppo forte, che sta portando la nostra gastronomia ai vertici internazionali, in concorrenza con la Francia. Qualità dei prodotti, scienza applicata ai fornelli, radici nella tradizione del territorio, amore e passione: gli ingredienti vincenti. Segue la massa delle buone trattorie, dove si mangia bene anche senza brividi di esaltazione. I prezzi. E' un anno di sofferenza: meno clienti e lievitazione dei costi, il "conto" è già salito notevolmente. La piacevolezza diventa essenziale: si paga, almeno si resti soddisfatti.

La Guida, con una grafica nuova, è in vendita nelle edicole e nelle librerie.

EURO RSCG

In città come in autostrada. C3 è agile e divertente nel traffico, comoda e sicura anche nei viaggi più lunghi. Design nuovo e originale, visione panoramica a 360°, ampia superficie vetrata. Interno luminoso che accoglie in tutta comodità cinque persone. Grazie al Multiplexage che collega tra loro le diverse componenti elettriche, la nuova Citroën C3 si arricchisce di dotazioni di serie finora riservate alle categorie superiori. La sicurezza è garantita dai quattro airbag, dalle barre di protezione laterale e dall'ABS con ripartitore elettronico REF. Dodici versioni, tutte a cinque porte. Motori da 1.1, 1.4, 1.6 16 V da 110 CV e il primo diesel 1.4 HDi da 70 e 92 CV.

Ideale per andare da casello a casello e da portone a portone.

Prezzo chiavi in mano IPT esclusa.

NUOVA CITROEN C3. Eletta LA NOVITÀ DELL'ANNO dai lettori di Quattroruote.
Gamma C3 a partire da € 10.350. ECOINCENTIVI GARANTITI SE ACQUISTI UN'AUTO ENTRO MARZO*.

2 ANNI DI GARANZIA A CHILOMETRAGGIO ILLIMITATO
1 ANNO DI POLIZZA FURTO - INCENDIO COMPRESA NEL PREZZO
Citroën Finanziaria. Soluzioni d'acquisto.

*Lo sconto aggiuntivo equivalente agli ecoincentivi statali, verrà concesso esclusivamente in caso di indisponibilità del prodotto tale da impedire l'immatricolabilità della vettura entro il 31/03/2003, non per ragioni imputabili al cliente, come da lettera integrativa alla proposta di vendita da sottoscrivere al momento del perfezionamento del contratto. Eventuali nuove forme di incentivazione statale di importo uguale o superiore all'attuale andranno a sostituire gli incentivi in corso.

Vi aspettiamo sabato 29 e domenica 30 marzo

IN PIU' CHI HA UN'AUTO NON CATALIZZATA E PASSA AD UNA VETTURA NUOVA FINO A 85 KW, POTRA' USUFRUIRE DEGLI ECOINCENTIVI STATALI.

Come da disposizione del Decreto Legge n° 2 del 13 gennaio 2003.

CITROËN
www.citroenc3.it

Contiauto s.r.l.
Concessionaria Citroën

Trieste Strada della Rosandra, 2 - Tel.: 040 - 281446
Mariano del Friuli Zona Artigianale - Tel.: 0481 - 69605

UNI EN ISO 9001:2000 CSQ IQNet CERTIFICATO DI QUALITÀ 9160.CONT

Inserto a cura Manzoni & C. SpA Pubblicità

FRUTTA E VERDURA

Al servizio degli allevatori abruzzesi

Un caseificio mobile al seguito del gregge

SARA'al servizio dei piccoli produttori che praticano l' agricoltura etica: è la prima unità mobile che consente la realizzazione del formaggio pecorino anche in aperta campagna, nell'assoluto rispetto delle normative europee. Dotata di tutte le attrezzature necessarie per trasformare il latte di pecora in formaggio, l' attrezzatura presentata a Bugnara, nell'Aquilano, consiste in un rimorchio agricolo, agganciato a un trattore, che segue il gregge. Il mezzo è stato progettato dal Consorzio di tutela dei prodotti agro-pastorali dei parchi d'Abruzzo.

L'unità mobile sarà completata da un caravan per l'alloggio delle persone, da un gruppo elettrogeno e da un impianto per la mungitura. Così il formaggio prodotto in aperta campagna, fino ad oggi "clandestino", potrà essere realizzato alla luce del sole. Il caseificio mobile ripropone usi, costumi e consuetudini che garantivano l'immediata tracciabilità del prodotto, trasformato in loco ovunque gli armenti si trasferissero.

Avanti tutta con la "dieta verde" italiana

Siamo i primi in Europa per i controlli dei fitofarmaci sui vegetali

FRUTTA e ortaggi più sicuri sulle tavole degli italiani: mandarino e banana sono i prodotti che ai controlli ufficiali non hanno presentato irregolarità, cioè presenza di residui di fitofarmaci, come pure peperone, melanzana, cavolo, finocchio. Al contrario attenti a kiwi, ciliegia, fragola, uva, albicocca e, tra gli ortaggi, sedano, bietola da costa, scarola, rucola, lattuga, risultati quelli con livelli superiori alla norma di pesticidi. E' quanto emerge dal rapporto annuale del ministero della Salute relativo al 2001 sui controlli dei residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale. Lìanalisi ha analizzato 10.459 campioni di frutta, ortaggi, cereali, olio e vino. I campioni "irregolari" sono stati 113 (65 di frutta e 48 di ortaggi) con una percentuale pari al 1,3% mentre 6.038 (68,2%) sono quelli privi di residui, il restante 30,5% è risultato entro il limite legale.

A questi si aggiungono 1600 campioni tra cereali, oli e vino. Nel piano sanitario nazionale il tema della sicurezza alimentare è predominante, ma occorrerebbero più fondi per continuare nei controlli su tutto il territorio nazionale, non solo su alcuni mercati, e a campione. La garanzia viene solo dai controlli a tappeto. Sulla sicurezza alimentare, l'Italia è prima in Europa, dove la percentuale dei prodotti con troppi residui di fitofarmaci è stata di circa il 3,5% contro, l'1,3% del nostro paese.

I vegetali italiani sono infatti sempre più sicuri ma al momento della scelta può essere utile prediligere i prodotti che i controlli della sanità pubblica hanno scoperto essere i meno contaminati dai pesticidi e dai fitofarmaci, le cui tracce, anche se in diminuzione, continuano ad essere presenti in molti prodotti. Frutta e verdura, avvertono gli esperti del ministero della Salute, risentono delle condizioni climatiche e di tante variabili che ogni anno incidono diversamente in agricoltura ma i dati più recenti, quelli del 2001, assegnano alla maggior parte dei vegetali in commercio in Italia il massimo dei voti.

Per tutti, comunque, meglio rispettare alcune regole generali: scegliere sempre i prodotti di stagione (sono quelli meno trattati), sbucciare accuratamente e lavare sempre ciò che si vuole mangiare.

Frutta. Maglia nera ai kiwi: con il 3,1% di campioni contaminati si sono dimostrati i peggiori. Subito dopo compaiono le ciliegie (2,7%), le fragole (2,6%), l'uva e le albicocche (entrambe 2,5%), le mele (1,7%) e i pompelmi (1,4%). Mandarini e banane sono invece nella lista dei top della sicurezza. Per tutti gli altri qualche lieve traccia pur sempre esiste, anche se al di sotto dei limiti consentiti dalla legge e quindi tale da considerare nella norma il campione.

Attenti a kiwi, ciliegie fragole, uva e mele Niente veleni su fagioli peperoni, finocchi, ceci cipolle, piselli e spinaci

Le mele, "signore" delle Venezie e dell'Emilia

Verdura. Gli ortaggi sono più fitofarmaci-free rispetto alla frutta. Il livello di contaminazione è più basso nelle verdure e solo l'1,1% dei campioni è risultato contaminato rispetto all'1,5% della frutta. I peggiori si sono dimostrati il sedano (7,1% di campioni fuori regola), la bietola da costa (5,1%), la scarola (4,2%), la rucola (3%), la lattuga (2,5%), il cetriolo e il radicchio (entrambi 1,5%), i fagiolini (1,2%) le patate (1,2%), il cavolfiore e il melone (1,1% ciascuno). La spesa totalmente priva di pesticidi, funghicidi, diserbanti e quanto altro vede al top peperoni, melanzane, cavoli, finocchi, asparagi, spinaci, bietole da foglia, fagioli, cipolla, carciofi, funghi coltivati, piselli, ceci e lenticchie. Tracce invece, anche se sotto la soglia e quindi considerati regolari, sono state invece rilevate nei campioni anche di pomodori, zucchine e carote.

Olio e vino. L'olio extra vergine di oliva, quello di oliva e l'olio di semi sono risultati tutti al 100% regolari. Nessun fitofarmaco ha inquinato la loro qualità. Il vino non ha ottenuto gli stessi risultati: su 817 controlli 9, cioè l'1,1%, aveva residui di trattamenti alle viti.

IL LOGO

Il lardo Igp di Colonnata

UN ROMBO con il profilo di un maiale e le Alpi Apuane stilizzate sullo sfondo, sovrapposto alla scritta «Lardo di Colonnata - Igp». E' il logo del prelibato prodotto toscano previsto per il riconoscimento della indicazione geografica protetta «Lardo di Colonnata», proveniente appunto da Colonnata in provincia di Massa Carrara.

La proposta dell'associazione per la tutela del prodotto contiene la delimitazione della zona del prodotto, la descrizione del prodotto (ricavato da allevamenti di maiali di alcune regioni italiane), il disciplinare di produzione del prezioso lardo e le modalità della relativa etichettatura.

Una serie di elementi devono comprovare il legame con l'ambiente, mentre è prevista una struttura di controllo conforme a quanto stabilito dal regolamento Cee del 1992. Probabilmente sarà il consorzio o un ente.

LA GUIDA

Gli agriturismi biologici

IL "BIOLOGICO" non è più una moda ma una scelta di vita. Prima di essere un insieme di tecniche e di risultati, l'agricoltura biologica rappresenta una concezione della vita e dell'economia rurale. Se per decenni si è ragionato esclusivamente in termini di rapporto tra costi e benefici, senza sottovalutare le ragioni della produttività, il paradigma biologico suggerisce la necessità di operare bilanci più complessivi, capaci di introdurre nelle "somme finali" fattori sociali ed economici derivati. Come dire: la riflessione intorno al concetto di prodotto non può prescindere dalla componente dell'etica sociale e dal concetto di "sviluppo sostenibile". Tra gli obiettivi cui sempre più spesso gli agricoltori biologici puntano, occorre ricordare la produzione di alimenti di qualità, la possibilità di lavorare con un giusto reddito e in un ambiente più salubre, di risparmiare energia e materie prime di tutelare l'ambiente non utilizzando sostanze pericolose, migliorando la fertilità del terreno, favorendo la diversificazione produttiva e proponendo, infine, un modello agricolo valido per i produttori dei paesi emergenti, in risposta ai problemi dell'autosufficienza alimentare e dell'indipendenza economica. La filosofia sottesa al biologico, infatti, considera il sistema agricoltura non più a se stante, ma derivato dall'interazione tra ecosistema naturale e sistema sociale, per rispondere alle esigenze dell'uomo nel rispetto della natura. Il modello, tuttavia, ha ancora necessità di essere diffuso.

Vacanze divertenti tra prati e boschi aiutando a crescere il mondo rurale

Nel caso delle produzioni alimentari naturali il vero fattore di promozione è stato, negli ultimi 15 anni, l'anello finale della catena, ossia i consumatori, che dopo essere stati attratti dalla "naturalità" in senso lato, hanno sempre più cercato in via prevalente o totale il prodotto biologico. Partendo da queste premesse, l'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica ha voluto far incontrare questo patrimonio con l'agriturismo, ormai riconosciuta espressione di una sensibilità originale nel mercato de1 turismo. Coniugando biologico e ospitalità rurale la guida dell'ente presenta dunque, e per la prima volta, un circuito di fattorie che, oltre a delineare uno scenario in cui è possibile vivere il tempo libero in natura e qualificare la vacanza con soggiorni "personalizzati", sono attente alla "compatibilità" ambientale delle proposte.

Una scelta ulteriore di campo che si evidenzia fin dalla tipologia delle strutture di accoglienza (spesso rivisitate con i metodi della bioarchitettura), nelle produzioni aziendali, naturalmente, nella gastronomia, nella volontà di salvaguardia del patrimonio ambientale e culturale (molte delle fattorie propongono corsi, laboratori, sessioni didattiche per le scuole) del territorio.